

# CAMARÃO EMPANADO À MINHA MODA

## INGREDIENTES

500 g de camarão graúdo limpo (deixar o rabo)

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 ovos

Curry a gosto

Pimenta branca em pó a gosto

Noz-moscada em pó a gosto

Sal a gosto

1 colher de sobremesa de fermento químico

2 colheres de sopa de azeite

Alho a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique o alho em pedaços minúsculos, tempere o camarão com o alho e sal a gosto e reserve.

Em um recipiente bata as claras dos ovos até que fiquem firmes, em seguida adicione as gemas e continue batendo.

A seguir, adicione a farinha de trigo e o azeite e misture bem, depois adicione o curry, a pimenta branca em pó e a noz-moscada (lembre-se que a quantidade dos três não deve ser exagerada, pois são temperos de sabor forte), adicione o sal, misture bem e em seguida adicione o fermento químico e misture levemente.

Passe o camarão de um a um na mistura e frite em óleo quente.

O prato é ideal com um chopp ou cerveja geladinha, mas também pode ser utilizado como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50941-camarao-empanado-a-minha-mod.html>